

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 05/07/2026

*O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto

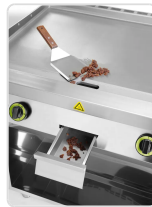


## Chapa de Grelhar Gás Lisa Linha 700, 10kW

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE220207	<b>Modelo:</b>	220207
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369220207

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	220207

## Descricao Resumida

Chapa de grelhar a gás lisa de 10kW com 2 zonas independentes e ignição elétrica. Ideal para cozinhas profissionais, inclui gaveta de gordura e bicos para gás natural e GPL.

## Descricao Completa

Esta chapa de grelhar a gás com superfície lisa e 10 kW de potência total é uma solução robusta para cozinhas profissionais que exigem alta performance e versatilidade na confecção de alimentos. Equipada com duas zonas de aquecimento independentes, permite uma gestão eficiente da produção.

### fry-top a gás — Chapa de Grelhar Gás — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tipo de Placa	Lisa
Material da Placa	Aço S355J2
Material da Base	Aço inoxidável 18/0
Zonas de Aquecimento	2 (controladas separadamente)
Queimadores por Zona	3 tubulares multirampa em aço inoxidável
Potência Total	10 kW
Potência por Zona	5 kW
Controlo de Temperatura	Termopar com válvula de segurança
Ignição	Elétrica (requer ligação 230 V)
Inclinação da Placa	Ligeiramente inclinada para a frente

<b>Recolha de Gordura</b>	Abertura e gaveta deslizante incluídas
<b>Altura da Placa</b>	380 mm
<b>Bicos Incluídos</b>	Gás Natural (NG50 G30) e GPL
<b>Ligação de Gás</b>	Traseira esquerda, aprox. 550 mm
<b>Pés</b>	Aço ajustáveis (100 a 165 mm)
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	800 x 700 x 900 mm
<b>Peso Líquido</b>	89,378 kg
<b>Peso Bruto</b>	105 kg

## Aplicações Profissionais

Esta chapa de grelhar é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias e snack-bares, até cantinas empresariais e hospitalares. A sua capacidade de grelhar sem gordura excessiva torna-a perfeita para a confeção de carnes, peixes, vegetais e ovos em grandes volumes, adaptando-se a cozinhas de hotéis, serviços de catering e até food trucks de maior dimensão.

## Chapa de Grelhar — Principais Vantagens

- Permite grelhar alimentos de forma saudável, com pouca ou nenhuma gordura, graças à inclinação da placa e sistema de recolha.
- As duas zonas de aquecimento independentes oferecem flexibilidade e eficiência energética, permitindo ajustar a utilização conforme a procura.
- A ignição elétrica e os termopares com válvulas de segurança garantem uma operação segura, prevenindo fugas de gás e assegurando a estabilidade da chama.
- Construção robusta em aço inoxidável e placa de aço S355J2 para durabilidade e fácil manutenção em ambientes de cozinha exigentes.
- Versatilidade de combustível com injetores para gás natural e GPL incluídos, facilitando a adaptação a diferentes instalações.

### Esta chapa é adequada para grelhar diferentes tipos de alimentos em simultâneo?

Sim, as duas zonas de aquecimento controladas separadamente permitem grelhar diferentes alimentos a temperaturas distintas, evitando a mistura de sabores e otimizando o tempo de confeção.

### **Como é feita a limpeza e manutenção da chapa?**

A placa de aço lisa e a gaveta deslizante para recolha de gordura facilitam a limpeza diária. Recomenda-se a utilização de raspadores próprios para chapas e produtos de limpeza desengordurantes específicos para aço inoxidável.

### **É possível converter esta chapa para funcionar com gás diferente do que vem de fábrica?**

Sim, a chapa é fornecida de série com bicos para gás natural (NG50 G30) e inclui injetores para gás GPL em garrafa, permitindo a conversão por um técnico qualificado.

### **Qual a profundidade da chapa, considerando o espaço necessário na cozinha?**

Esta chapa tem uma profundidade de 700 mm, enquadrando-se na Linha 700 de equipamento de cozinha profissional, ideal para otimizar o espaço em cozinhas com profundidade padrão.

### **A ignição elétrica requer alguma instalação especial?**

A ignição elétrica necessita apenas de uma ligação padrão a uma fonte de alimentação de 230 V. Recomenda-se que a instalação seja feita por um electricista qualificado para garantir a segurança e o bom funcionamento.